48e Année. — N° 19. 10 Mai 1931.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Le blocage peut-il être universel sans gêner les très petits vignerons ? ; — Le Statut de la viticulture tel qu'on le comprend dans le Sud-Ouest ; — A propos de la liberté de distillation 437
Emile Servière. — Avantages du vinage en franchise 441
Ed. Zacharewicz. — La Carotte 442
G Bènes — Contribution à l'étude sur le Court-noué 444
Marcel Biron — Recherches sur les vers de la vigne 446
R. Roubin. — Bouillies alcalines ou acides ? 451
Pierre Larue. — Questions diverses : Fin avril dans l'Yonne 453
N°. — Tableau de l'Ecoulement des alcools (Mars 1931) 455
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Transformation des vins étrangers en vins mousseux 454
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le blocage peut-il être universel sans gêner les très petits vignerons ?

On continue à chercher la meilleure formule de blocage.

J'ai écrit, et je n'ai pas changé d'avis, que la seule forme viable est le *blocage universel*, c'est-à-dire s'étendant à *tous* les viticulteurs, sans aucune exception. C'est là, en effet, une mesure qui doit profiter à tous, et tous doivent y participer ; et dans de telles conditions, la charge (qui en réalité n'en est pas une) sera légère pour chacun.

On objecte qu'il serait inutile d' « embêter » les petits vignerons, leur participation au blocage ne pouvant porter que sur des quantités infimes.

Je réponds que les petits vignerons n'ont rien à redouter du blocage, et voici pourquoi :

Prenons un vigneron récoltant 20 hectolitres de vin. On décide un blocage de 10 pour cent, soit 2 hectolitres pour ce vigneron.

Mais ces 2 hectolitres, **il les bloquera dans son estomac !** Il en bloquera même davantage, car un bon vigneron consomme plus de 200 litres de vin en 365 jours, sans compter sa femme et ses enfants !

L'article 6 du projet du Gouvernement, reproduit ci-dessous, n'oblige pas les viticulteurs *à garder* le vin bloqué ; il leur est simplement interdit de le vendre ; ils peuvent donc le boire.

Et si l'on rétablissait le privilège des bouilleurs de cru, ce sont encore de nouvelles quantités que feraient disparaître nos cinq cent mille petits vignerons ! Et loin de se plaindre, ils béniraient les législateurs qui leur auraient rendu cette liberté si chère à nos pères.

Mais le petit vigneron récoltant 150 ou 200 hectolitres sur **un** hectare de terre, contribue à la surproduction aussi bien que le grand propriétaire réalisant une moyenne de 100 à 125 hectolitres sur un domaine important. (Les propriétés produisant plus de 100 hectolitres en moyenne sur dix années consécutives sont extrêmement rares).

Et je ne vois pas quelle objection on pourrait opposer au principe du blocage universel, blocage égalitaire ?

Et l'article 6 du projet du Gouvernement pourrait être simplifié et s'arrêter au mot propriété, car il ne faudrait créer de privilège pour personne.

Partie à conserver

Art. 6. — *Dans le cas où les prévisions de récolte feraient apparaître, par rapport à la consommation moyenne des trois années précédentes, une surproduction dangereuse pour le marché intérieur des vins, le gouvernement pourra, par les décrets pris sur la proposition du Ministre de l'Agriculture et du Ministre du Budget, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture, prendre toutes mesures propres à déterminer la quantité de vin qui pourra être expédiée de la propriété.*

Partie à supprimer

Par les viticulteurs dont la déclaration de récolte accusera une production de plus de 300 hectolitres avec un rendement moyen supérieur à 50 hectolitres à l'hectare.

Cette disposition ne s'applique pas aux vins qui bénéficient d'une appellation d'origine, soit en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1910, soit à la suite d'une déclaration souscrite antérieurement au 1er janvier 1928.

Il est des productions de moins de 50 hectolitres qui peuvent laisser de larges bénéfices, et on ne voit pas pourquoi elles échapperaient à la règle commune.

Le Château-Yquem, par exemple, ne produit que 10 hectolitres par hectare, mais ces 10 hectolitres valent 40.000 francs (l'hectolitre s'est même vendu jusqu'à 5.000 fr., si je ne me trompe). Et le vin de Château-Yquem peut être bloqué sans aucun préjudice pour le propriétaire.

Même observation pour les célèbres Clos de Bourgogne et Châteaux de la Gironde, où une production de 30 hectolitres représente 30.000 frs., sinon plus, et dont les vins gagnent de valeur en vieillissant.

Exclure du blocage tous les vignobles délimités, c'est exclure les Côtes-du-Rhône, le Beaujolais, la Bourgogne, la Champagne, la vallée de la Loire, les Charentes, la Gironde..... et même quelques parties du Midi. Dans l'Aude, par exemple, où les vignobles délimités peuvent produire un million d'hectolitres.

En somme, si l'on maintenait le texte du projet de loi, la moitié de la France serait exempte de tout blocage, cette mesure ne frappant, dès lors, que le Midi et l'Algérie.

Il y a, dans la vallée de la Loire, des vignes capables de donner 200 hectolitres à l'hectare dans les bonnes années. Pourquoi resteraient-elles indemnes de toute charge, alors que des vignes méridionales produisant 60 ou 100 hectos seraient atteintes par la loi ?

Il est difficile de dire *a priori* sur combien de viticulteurs porterait le blocage, si l'on adopte la formule que je préconise.

En 1930, avec l'abattement de 500 hectolitres, il n'a porté que sur 12.836 propriétaires pour la France et 2.700 pour l'Algérie.

Mais, de toute façon, il sera surtout important pour les 38.131 propriétaires possédant plus de 5 hectares de vignes.

Ces propriétaires sont ainsi répartis :

26.694	propriétaires	cultivant	de	5 à 10	hectares
7.228	—	—		10 à 20	—
3.332	—	—		20 à 50	—
750	—	—		50 à 100	—
94	—	—		100 à 150	—
33	—	—		plus de 150	—
38.131					

A cette minorité — si on ne veut pas la brimer — il faut assurer une compensation et la seule qui nous apparaisse praticable et efficace n'est autre que la liberté de distiller le vin bloqué (lorsque cela paraîtra nécessaire) et d'utiliser l'alcool ainsi produit au vinage à la cuve, chaque fois que cet alcool ne trouvera pas des prix satisfaisants sur le marché libre.

Qu'on le veuille ou non, la distillation est le seul procédé capable de liquider les récoltes surabondantes.

Et envoyer de l'alcool vinique au carburant national me paraît une hérésie... j'allais dire une profanation !

Réservons l'alcool vinique au « moteur humain », il n'est pas fait pour alimenter les moteurs mécaniques.

*
* *

Les producteurs de nos bonnes eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac se plaignent de la concurrence des eaux-de-vie de cidre.

En autorisant les producteurs de cidre à viner à la cuve avec les alcools qu'ils produisent — ce qui améliorerait considérablement la qualité de cette boisson hygiénique, on réduirait sensiblement les quantités d'eaux-de-vie de cidre lancées sur les marchés, et on rouvrirait aux eaux-de-vie de vin les débouchés qu'elles sont en train de perdre.

Le statut de la viticulture tel qu'on le comprend dans le Sud-Ouest

Les présidents des Chambre d'agriculture et des Sociétés agricoles du Sud-Ouest, réunis à Toulouse, le 22 avril, sous la présidence de M. Couzinet, président de la Chambre régionale, ont adopté les résolutions suivantes :

1° Blocage universel dans le cadre départemental, sans exception pour aucune région ;

2° Qu'en cas de blocage, et à défaut de l'application de la loi du Cadenas, notre tarif général, — fixé à 336 francs par hectolitre, — soit appliqué de plein droit aux vins étrangers importés en France ;

3° Distillation libre, donnant la faculté d'employer l'alcool au vinage en franchise à un degré maximum fixé par la loi ; — ou bien rétablissement pur et simple du privilège des bouilleurs de cru ;

4° Interdiction absolue du sucrage dans toute la France ;

5° Opposition formelle à l'interdiction des plantations nouvelles — tout au moins en ce qui concerne la région du Sud-Ouest.

A propos de la liberté de distillation

En réponse à la note que j'ai publiée dans ma chronique du 12 avril, j'ai reçu de M. Semichon, la lettre suivante :

MON CHER MONSIEUR DEGRULLY,

Vous vous êtes ému sans raison. Lisez donc bien mon article du 2 avril dans l'*Action vinicole*. Vous n'en avez extrait qu'une phrase sans citer la précédente et la suivante écrite à dessein en italiques. Les voici :

« Il semble, à première vue, que les propositions précitées (libre distillation, vinage à la cuve), ne peuvent être rattachées au projet du Gouvernement que dans le but de les substituer au projet de blocage des vins dans

les années de grosse production. La libre distillation serait le moyen de transformer en alcool une partie de la récolte et de le conserver sans entraves ni menaces fiscales. Le vinage à la cuve serait le moyen de donner à cet alcool un débouché avantageux. L'emploi d'une partie du moût concentré aurait le même effet : diminuer le nombre d'hectolitres en augmentant proportionnellement la richesse alcoolique du vin.

« Le coté le plus frappant de cette proposition serait la suppression du caractère obligatoire du blocage auquel on substituerait un procédé qui respecte la liberté de tous les vignerons.

« **Mais il semble que les auteurs de la proposition se défendent de cette substitution.** *Ils disent que le rétablissement du privilège des bouilleurs de cru et celui du vinage à la cuve s'imposent pour le salut de la viticulture, sans préjudice des autres mesures proposées* ».....

L. Sémichon.

L'ensemble de ces phrases n'a pu que créer la confusion dans l'esprit des lecteurs de l'*Action Vinicole.*

Nous voulons le blocage, mais nous prétendons qu'il n'est applicable et ne serait profitable qu'avec, pour complément, la libre distillation.

L. Degrully.

SYNDICAT NATIONAL DES BOUILLEURS DE CRU

—o—

AVANTAGES DU VINAGE EN FRANCHISE

1° Assurer par les récoltants mêmes la liquidation des excédents de récolte et des vins avariés. La distillation avec droit de vinage serait comme un déversoir, une soupape de sûreté, toujours prêts à fonctionner dans les cas de trop plein et de récoltes défectueuses. Nous ne serions plus exposés à voir les excédents s'accumuler d'une récolte à l'autre ;

En fin de campagne nous priverions le commerce de vins à vil prix, ceux-ci devant concurrencer désastreusement les vins nouveaux et perpétuer la mévente ;

2° De garder le bénéfice de la distillation pour le récoltant qui trouverait l'emploi de son alcool dans sa récolte et qui ne serait plus obligé de vendre son vin de chaudière à vil prix ;

3° De soustraire le récoltant à l'exploitation des Sociétés de production d'alcool. Le vinage en franchise aurait le double avantage de relever le cours des vins de chaudière et des alcools en les rendant beaucoup plus rares sur le marché ;

4° De ne pas jeter sur le marché déjà bondé d'alcools un stock nouveau et de ne pas ajouter à la crise viticole celle des alcools puisque chaque récoltant aurait le moyen d'employer chez lui sous forme de vinage, le produit de la distillation de ses excédents ou de ses vins avariés ;

5° Le vinage à la cuve ne pouvant être pratiqué qu'au moment des vendanges, provoquerait sûrement, quelques mois auparavant, des achats sur

souches de la part des négociants qui voudraient s'assurer l'approvisionnement d'un certain stock de vins vinés dans ces conditions. Sans nul doute ces achats sur souches en entraîneraient d'autres et feraient renaître la confiance qui règnerait partout, surtout dans les banques qui élargiraient leur crédit ;

6° Le vinage à la cuve permettrait d'obtenir des vins d'exportation de tout à fait premier choix qui permettraient de lutter avantageusement contre les vins d'exportation étrangers ;

7° Par voie de conséquence nos exportations augmenteraient et nos importations diminueraient, notre balance commerciale deviendrait meilleure ;

8° Au point de vue œnologique, il y a unanimité d'opinion, parmi les sommités : MM. Roux, Mathieu, Ventre, Astruc, Sémichon, etc., pour reconnaître que les vins, modérément vinés à la cuve sont de qualité supérieure au point de vue de leur hâtive limpidité, de leur bouquet et de leur moelleux par la précipitation rapide de la crème de tartre que l'alcool provoque (déverdissage dans le nord). Les vins meilleurs, leur consommation devrait logiquement être accrue et leur propagande avoir plus de chance de succès.

Emile Servière,
Ingénieur agricole,
membre du Conseil d'administration
du Syndicat National des bouilleurs de cru.

LA CAROTTE

La carotte (Daucus carata) appartient à la famille des Ombellifères : elle est originaire de l'Europe, où on la rencontre à l'état spontané dans les champs humides. Vilmorin a démontré par ses expériences qu'il est facile de passer du type sauvage, dont les racines sont grêles, au type cultivé à racines charnues.

Variétés. — Les variétés de carotte sont très nombreuses, nous ne nous occuperons que des principales variétés potagères et nous laisserons de côté les variétés servant à l'alimentation du bétail et plus particulièrement des chevaux.

Dans les jardins maraîchers on fait surtout cas des variétés à racine rouge. Nous les diviserons en variétés hâtives et variétés tardives.

Comme variétés hâtives nous conseillons :

La carotte rouge courte améliorée.
La carotte rouge hâtive de Hollande.
La carotte rouge demi-courte de Guérande.
La carotte rouge demi-longue Nantaise.
La carotte rouge demi-longue de Luc.

Comme variétés tardives :

La carotte rouge longue.
La carotte rouge longue de Saint Valéry.
La carotte rouge longue de Meaux.
La carotte rouge longue obtuse sans cœur.
La carotte demi-longue de Chantenay.
La variété courte de Hollande.

Terrain. — La carotte demande une terre douce, fraîche, sablonneuse, profonde, substancielle, ni trop calcaire, ni trop argileuse, présentant un certain degré de fraîcheur.

Préparation du terrain. — Le terrain devra être profondément ameubli, mais il est nécessaire, après le labour, de rouler afin d'éviter qu'il ne soit pas trop soulevé, ce qui nuirait à la levée et au développement des racines.

Engrais. — Les engrais sont nécessaires à la bonne venue des plantes. Le fumier doit être mis bien décomposé, non pailleux; s'il n'en était pas ainsi on obtiendrait des carottes difformes, fourchues. Il est préférable de la cultiver sur fumure ancienne ou de lui fournir des engrais d'une facile décomposition et assimilation.

Dans nos essais la formule ci-dessous nous a donné les meilleurs résultats par are :

Tourteau sésame sulfuré.....	20	kilos
Chlorure de potassium.....	3	—
Superphosphate de chaux.....	10	—
Plâtre.....	5	—

Cet engrais a été répandu en couverture avant le labour.

Semis. — On peut effectuer le semis dès le mois de janvier en des endroits bien abrités où à la sortie il y aurait à craindre la gelée. Si la température descend au-dessous de zéro, il vaut mieux attendre le mois de février. Dès le mois d'avril semer encore de préférence les variétés demi-longue, mais si l'on veut avoir des carottes bien rouges et qui arrivent à leur plein développement, semer au plus tard jusqu'à la fin de juillet. Si on veut avoir des carottes après l'hiver, il faut semer fin septembre, mais il ne faut pas s'attendre à obtenir des carottes bien colorées.

Le semis peut s'effectuer à la volée ou en ligne, c'est ce dernier procédé qu'on doit adopter de préférence. Espacer les lignes de 0 m. 25 à 0. 28 pour faciliter les binages. Il faut 4 kilogs de graines par hectare. Prendre des graines de deux ans. Si la variété est à faible développement on distance les plants à 5 ou 6 centimètres, si la racine doit beaucoup grossir on les distance de 8 à 10 centimètres. Le semis fait on plombe le sol avec la pelle ou avec le rouleau.

Soins d'entretien. — La carotte demande comme soins d'entretien un sarclage dès que les plantes ont une ou deux feuilles, qui peut être remplacé quelquefois par un hersage. Le 1er binage est fait environ un mois après, on éclaircit à ce moment en distançant les plants comme nous l'avons indiqué. Les semoirs et les bineuses de la maison Ulysse Fabre de Vaison sont à conseiller, puis on pratique un deuxième binage. Dans l'intervalle du binage faire des arrosages suivant les besoins; ce n'est que dans ces conditions que l'on peut obtenir, pendant l'été, des produits tendres tout en étant d'un fort volume.

Rendements. — Les rendements sont très variables suivant l'époque du semis, pour les carottes en grande culture il peut varier de 14.000 kilos à 25.000 kilos ; pour les carottes obtenues dans un jardin il peut être de 18.000 à 30.000 kilos.

Carotte porte-graines. — Même nature de terrain déjà indiquée plus haut.

Les carottes porte-graines doivent être semées dans le courant du mois de juillet, repiquées en janvier pour être récoltées en juin ou juillet.

Pour le repiquage on choisit les racines les mieux faites ; ici au lieu de les conserver dans du sable comme dans le Nord, il est préférable de les repiquer aussitôt arrachées, vers le mois de janvier. On avance ainsi la floraison ; à ce moment, pour avoir des graines irréprochables, on supprime toutes les inflorescences peu développées pour ne conserver que celles qui ne laissent rien à désirer à ce point de vue. La récolte peut commencer dès le mois de juin. Elle est faite au fur et à mesure de la maturité des ombelles. Elle doit être exécutée avant la complète maturité des ombelles, elle s'achèvera sous un hangar. Les ombelles sont dépouillées de leurs graines par un battage, ces dernières sont mises dans des sacs pour attendre la vente.

On doit toujours choisir des graines de deux ans au plus, comme semence, à cause de leur pouvoir germinatif qui peut laisser à désirer au-dessus de cet âge.

La culture doit être faite sur un terrain profondément ameubli au moins à 40 centimètres. Pour les repiquages, la distance entre les lignes est de 0 m. 60 et celle des plantes sur la ligne 18 à 20 centimètres.

Au point de vue des fumures cette culture ne doit pas être faite directement avec du fumier de ferme, vu les mauvaises graines qui peuvent y être renfermées. Le mieux est de fumer abondamment la récolte qui la précède ou d'employer les engrais chimiques.

L'engrais chimique à employer serait le suivant par hectare :

Sulfate d'ammoniaque	200	kilos
Chlorure de potassium	300	—
Superphosphate de chaux	1.000	—
Plâtre	400	—
Nitrate de soude ou de chaux	150	—

Cet engrais serait mis avant le deuxième labour en couverture et enterré par lui. Le nitrate ne serait répandu qu'en février et enterré par un binage.

Durant la végétation, on pratique des sarclages pour tenir le terrain exempt de mauvaises herbes.

On peut obtenir de 1200 à 1500 kilos de graines par hectare.

Ed. Zacharewicz
Directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE SUR LE COURT-NOUÉ

QUELQUES CONDITIONS QUI PARAISSENT RENDRE LE SOL APTE A ENGENDRER DU COURT-NOUÉ

Nous avons vu dans une précédente étude, n° du 9 mars 1931, que tout semblait indiquer que le sol engendrait le court-noué par suite de la carence d'un ou plusieurs élément *x* indispensables à la vie normale de la vigne et dont le rôle principal, sinon l'unique, paraît être d'empêcher le sol de s'infecter.

Cette carence semble avoir 3 causes.

1° La disparition brusque des éléments ; 2° Leur affaiblissement progressif par usure ou par accidents ; 3° Leur neutralisation.

1° Quand les terres sont lavées par le ruissellement des eaux qui passent rapidement, c'est la couche arable la plus superficielle qui est enlevée, la

plus riche, sans cesse remuée par les instruments de culture, arrosée par les pluies, fécondées par le soleil. C'est chez elle que les bactéries sont les plus nombreuses et les plus actives. Si elle disparait enlevée par les eaux, toutes ces richesses sont enlevées avec elle et le court-noué vient. Mais elles sont transportées ailleurs sous forme de limons et là où les eaux les déposent le court-noué est tenu en échec. *C'est donc dans cette couche arable que se trouve le, où les éléments* x *adversaires heureux du court-noué.*

2e On rencontre des terres qui n'ont pas été lavées, dont les eaux s'égouttent et qui, la vigne devenu vieille, donnent du court-noué, et où se court-nouent aussi les nouvelles plantations. Il est à remarquer que ces terres sont surtout des argiles rouges fortes, riches en fer, pauvre en calcaire où la vigne, surtout sur Riparia, a eu pendant longtemps une belle végétation et de bonnes récoltes, où on n'a jamais remarqué de la chlorose. Ici le ou les éléments x n'étant ni enlevés par les eaux, ni neutralisés comme dans le cas suivant, il semble que leur carence provienne de leur affaiblissement progressif par usure ou de leur neutralisation également progressive à la suite d'accidents dont on trouvera plus loin l'explication.

3e Ce ou ces éléments x peuvent être neutralisés. Les foyers de court-noué se rencontrent intenses dans les terrains à sous-sol imperméable qui restent longtemps très humides. Dans ces cas les éléments x n'ont pas disparu mais peuvent être *neutralisés* par cette humidité presque constante.

Il a été parlé ci-dessus d'accidents possibles survenus à des terres argileuses riches en fer, pauvres en calcaire. Quels peuvent être ces accidents ?

Tout simplement un travail du sol en trop grand état d'humidité (avec le mou) et c'est celà qui peut avoir affaibli progressivement les éléments x et c'est peut-être aussi celà qui les neutralise dans le 3e cas quand le sol est toujours humide.

Les agriculteurs savent très bien que certaines terres ne peuvent être travaillées au delà d'un certain degré d'humidité sans faire subir des préjudices à certaines récoltes : ainsi l'avoine, le maïs, les haricots semés avec le mou donnent de très mauvais résultats. Le blé, les graines de légumineuses, fourragères s'en trouvent au contraire bien. Il y a même un proverbe qui dit « sème ton avoine en terre poudreuse et ton blé en terre boueuse ». La vigne elle aussi est sensible à ces conditions, mais suivant la nature des terrains. Il y a des contrées qui laissent très peu essuyer la terre avant les labours et la vigne n'en souffre pas, ce sont généralement des terres légères et calcaires. Dans d'autres régions les viticulteurs doivent veiller soigneusement à ne pas travailler leurs terres avec le mou, sinon la vigne jaunit, arrête sa végétation, reste souffrante toute l'année, parfois plusieurs années de suite, et ces terres sont des argiles fortes, riches en fer, pauvres en calcaire et c'est chez elles où l'on constate le plus de court-noué. Il est excessivement rares de trouver dans ces terres des aramons de plus de 30 ans qui ne soient pas court-noués sans accidents apparents. C'est sans doute la même raison qui agit dans les milieux à sous-sols imperméables. S'il se rencontre dans une vigne une partie qui garde l'humidité on ne retarde pas pour cela les labours de l'ensemble qui pourraient parfois ne pas se faire du tout si l'on retardait trop et on remue avec la charrue cette terre pâteuse souvent à l'état de boue, et c'est là qu'est le court-noué.

Ce travail de certains sols dans un état trop humide a déjà été mis en évidence, des auteurs signalent que des vignerons ont remarqué que le court-noué s'arrêtait là où leur charrue était enfin nettoyée par la terre sèche

glissant sur le soc. Ne serait-ce pas ces parcelles de terre pâteuse apportées par la charrue qui véhiculeraient avec elle les germes du court-noué et les répandraient, d'où une explication possible de son extension en tache d'huile. Il a été remarqué aussi que dans les terres argileuses les parties défoncées avec le mou donnaient du court-noué beaucoup plus rapidement que les parties défoncées avec la sécheresse.

G. Bènes

RECHERCHES SUR LES VERS DE LA VIGNE

1° Organisation du champ d'expérience.

a) *Moyens de renseignements sur le vol des papillons.* — Emploi de pièges alimentaires, c'est-à dire de godets contenant un liquide aromatique à base de mélasse, moût en fermentation, lie de vin, etc.

On devra éviter que la surface libre du liquide soit recouverte par des feuilles qui peuvent, en outre, communiquer une odeur de pourri, en se décomposant ou par le corps de cétoines : cétoines dorées, cétoines noires et hannetons qui se noient facilement en grand nombre dans les liquides sucrés. Visiter les pièges au moins tous les deux jours, et les maintenir en bon état de propreté.

b) *Mise en place des pièges.*

1° Dans une zone abritée de préférence, à proximité d'une haie, d'un mur, les prises de papillons seront généralement facilitées, *donc plus élevées.*

2° *Sur une ligne* permettant de retrouver les pièges plus facilement.

3° Influence *de la hauteur* au-dessus du sol. Au moyen d'une différence « d'altitude » de deux mètres, par exemple, nous avons pu arriver à obtenir un pourcentage plus élevé de prises, soit de mâles (légers), soit de femelles fécondées (plus lourdes).

4° *Exposition Nord ou Sud.* — Les autres facteurs pouvant aussi influer sur le nombre des prises sont, la proximité d'un chemin passager, les mauvaises herbes, la nature et la surface du sol, horizontal ou accidenté, terre fine ou cailloux.

En définitive, il faut que l'organisation du champ d'expérience soit telle qu'elle permette de renseigner, à tout moment, l'expérimentateur et par suite les vignerons d'une région, sur *la date d'apparition* du gros vol des papillons, et sur *son importance.*

Les renseignements, une fois connus, permettront de fixer ensuite la date à laquelle devra avoir lieu le traitement contre les jeunes vers. Dans ces conditions, nous pouvons dire que le traitement présentera son maximum d'efficacité. Pour réussir, *il faut suivre attentivement le vol des papillons* et noter soigneusement *les variations de son intensité, en tenant compte des conditions atmosphériques ;* temps calme ou ventilé. Il faut essayer de dénicher le gros de la ponte, s'il nous est permis de nous exprimer ainsi.

Le traitement doit être ensuite exécuté convenablement, c'est-à-dire qu'il faut chercher, le plus possible, à atteindre les jeunes vers et les mouiller.

— Les pots sont mis en place les 1er et 2 mai dans les stations suivantes :

1° *Station de Recherches Viticoles de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.*

Un premier groupe de 5 pots, gobelets évasés de 12 cm. d'ouverture, de 15 de profondeur, abrités du Nord par le cep lui-même. Un pot de chaque côté en bordure de la planche. Taille en gobelet.

Un second groupe de 5 pots dans les cépages étrangers, blancs, tardifs, afin de capturer la troisième génération au complet, menés en cordons sur fil de fer.

Un troisième groupe de deux pièges alimentaires en verre fluorescent, de fabrication spéciale.

Le terrain des collections ampélographiques de l'Ecole est de nature argileux, très calcaire et de couleur blanche. Altitude peu élevée, 40 mètres environ au-dessus du niveau de la mer.

2° *Station expérimentale du domaine de Gisses* (à *Paulhan*, *Adissan* et *Aspiran*).

Un premier groupe de 16 pots placés dans un hectare de Clairette planté en 1893. Versant Sud-Est, d'un plateau de diluvium cévenol, légèrement abrité du Nord.

Godets de terre vernissée placés à des expositions et hauteurs différentes.

Un second groupe de 4 pots placés sur un plateau sablonneux et caillouteux de la même formation géologique, plateau ventilé.

Cépages : Clairette et bourret, menés en gobelets.

Enfin un troisième groupe de 10 pots placés dans une grande parcelle de Clairette-Bourret enclavé dans la commune d'Adissan et réputé comme un excellent nid pour l'Eudémis qui y exerce, habituellement, des ravages dont le pourcentage oscille entre 50 et 75 o/o.

Ce terrain appartient également au diluvium cévenol, sa composition physique est de nature argileuse.

Nous avons donc choisi des Stations ayant chacune leurs caractéristiques propres, nous permettant d'énoncer quelques généralités susceptibles de nous permettre d'essayer de lutter, le plus efficacement possible, contre les parasites redoutables.

Disons d'abord que l'année n'a pas été du tout favorable au développement des vers de la vigne. A ce sujet, nous avons pu noter quelques remarques intéressantes : *L'excès d'humidité* porte un grand préjudice à la conservation des chrysalides qui sont détruites par toute une série de champignons entomophites (Consulter à ce sujet nos précédents essais consignés, entre autres, dans le *Progrès Agricole et Viticole*).

L'éclosion des œufs, comme celle des papillons, ne se produit convenablement que par un temps chaud et sec. C'est donc sur les coteaux caillouteux s'échauffant et se ressuyant bien, que nous enregistrons le maximum de dégâts. Toutefois, une température trop élevée, comme une atmosphère trop orageuse contrarient l'évolution des vers.

Voici le détail des prises effectuées dans les différentes stations concernant *la première génération de 1930.*

Mai	Adissan	Paulhan	Aspiran	Ecole	
4	0	0	0	0	
5				0	
6				0	
7	1	1	0		pluie
8				0	
9	0	1	0		
10				0	

11	2	0	0	
12				0
13	2			0
14	1			0
15	1			0
16			très belle journée	
17			orageuse	1 cochylis
18	1	0	0	
19	vol terminé			0
Totaux.....	8 Eudémis	2 Eudémis	0 Eudémis	1 cochylis

A cette époque M. Bertrand, d'Adissan, nous sigale dans une vigne située à gauche de la route de Paulhan à Adissan, sur la hauteur, une capture totale de 24 papillons d'Eudémis avec un maximum de prises le 5 mai.

Du 12 au 18 le Poste de Beauvoisin dans le Gard, nous signale « l'apparition de papillons d'Eudémis ».

Dans les 2 Stations expérimentales envisagées, je considère le vol des papillons de la 1re génération, comme étant terminé, le 19 mai avec une durée approximative de 12 jours, gros vol vers le 13. L'éclosion des vers aura donc lieu une dizaine de jours après soit pour le gros de la ponte vers le 23 juin (dans les cas observés).

Le premier traitement à la bouillie cupro-arsenicale devra donc être fait vers le 20 mai Il est, en effet, indiqué de traiter, de suite, après le grand vol.

De quelle façon faut-il traiter ?

Il faut faire tout son possible pour atteindre les jeunes grappes à l'aide d'une pulvérisation *très fine, c'est-à-dire, pénétrante et mouillante. Du mode opératoire dépend le résultat*, c'est-à-dire le pourcentage de vers atteints et détruits.

Deuxième génération. — Le vol de la seconde génération d'eudémis, ne devra avoir lieu approximativement, que vers la fin du mois de juin, on peut, sans inconvénient ne plus alimenter les pièges, à moins d'en réserver un ou deux par poste afin de pouvoir continuer à observer les prises qui pourraient arriver, soit en retard vis-à-vis de la première génération, soit en avance sur la seconde.

Le mercredi 7 juin, sur 500 grappes saines, c'est-à-dire, non mildiousées, sur souches d'Aramons, en gobelets, près du thermomètre-enregistreur, dans les collections de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, j'ai trouvé 4 eudémis adultes, prêts à se chrysalider, et une douzaine de toiles vides, dont 3 sur la même grappe. Le dimanche 15 juin, pendant un orage, sur 500 grappes de Clairette du Poste d'Adissan, j'ai trouvé 27 toiles, dont 18 vides. Dans les autres, des chenilles adultes, très agitées pendant l'orage. Quatre étaient suspendues au bout d'un fil soyeux. Notre attention s'est portée sur l'une d'elles pendant 2 heures environ. La chenille descend au moyen d'un fil, quelle sécrète, au fur et à mesure, comme l'on sait, elle s'agite ainsi longtemps, et paraît être guidée par le contact dans le choix de sa retraite. Elle évite les feuilles et les parties lisses, en général, elle ne s'y arrête pas.

En période aussi chargée en électricité atmosphérique, ne s'arrête pas non plus sur une nouvelle grappe, si elle se trouve sur son chemin, mais se décide, au contraire, au contact d'un corps *rugueux* ou *fissuré* : terre sèche (ne s'arrête pas sur la terre humide ou mouillée, la chenille remonte. Elle

considère que les vieilles écorces sont préférables aux jeunes, trop lisses, à son avis. Elle s'installe, en vue de sa chrysalidation sur une grappe contenue dans une boîte en carton, c'est-à-dire, à l'obscurité. Elle se cache et s'arrête derrière les ligatures en grosse corde ou sur les échalas de bois rugueux ou fissurés.

Mise en place des pots, le samedi 28 juin

Date	Observations	Adissan 10 pots	Paulhan 10 pots	Aspiran 10 pots	Ecole Gobelets 5 pots	Paliss. 5 pots	Lumin. 2 pots.
—	—	—			—	—	—
1er juillet	très beau temps	...		...	1	0	0
2 —	— —	19		7	...	...	...
3 —	très chaud.....	...		...	17	0	2
4 —	— —	6		5	...	...	...
5 —	— —	...		...	2	0	0
6 —	Vent assez fort...	1		0	...	...	...
7 —	— —	...		...	0	0	0
8 —	— —	...		...	...	....	...
9 —	— —	9		12	...	...	...
10 —	— —	...		...	3	0	0
11 —	— —	7		5	...	...	...
12 —	— —	...		...	3	1	7
13-34	— —	4		5	...	...	...
15 —	— —	...		...	3	0	0
19 —	— —	...		...	Vers		
21-22	— —	Vers	Vers	Vers	Vers		
2 Août	Dégâts occasionnés par les chenilles de la deuxième génération bien visibles.						
		46		34	29	1	9

Nous avons, tout d'abord, prévu le gros du vol des papillons aux alentours du 10 juillet, ce qui est, d'ailleurs, normalement arrivé. Mais un fort vent qui dura quelques jours les empêcha probablement de voler.

Cependant quelques belles et chaudes journées survenues fin juin et début juillet, provoquèrent des éclosions de papillons en nombre appréciable (pour l'année). C'est ainsi que le 19, dans les collections de l'Ecole d'Agriculture, nous avons compté, vers 9 heures du matin, 8 papillons dans le même pot (situé en bordure des panses).

Il est possible que cette nombreuse famille soit issue d'une même ponte ou tout au moins d'une sortie de chrysalide qui s'est opérée en même temps. A notre premier passage, vers 8 heures trente, ce pot, qui fût le premier visité, ne contenait rien, et ce n'est qu'au retour que nous avons pu recueillir ces naufragés ailés, dont le corps commençait à peine à se mouiller. Un examen des écorces de la souche portant le pot, nous a permis, en effet, de trouver une dizaine de chrysalides récemment vidées, appartenant à la première génération. Les grappes de ce même cep, détruites en grande partie par le mildiou, après ou pendant la floraison, ne nous permirent pas de nous rendre compte si elles avaient abrité des vers de la première génération.

En étudiant les prises *par pot* (nous faisons grâce aux lecteurs de ces

détails), nous avons pu vérifier ce que nous avons précédemment énoncé à savoir que :

1° *Les éclosions* d'œufs et la chrysalidation s'opèrent beaucoup plus rapidement dans les vignobles plantés sur un fond se ressuyant bien et s'échauffant facilement.

A ce sujet, nous devons considérer surtout la nature physique du sol, les terrains sablonneux et les terrains caillouteux conviennent beaucoup mieux au développement des vers que les terrains argileux. Les vignobles en coteaux sont ordinairement plus éprouvés que les plaines.

2° *L'exposition du vignoble* sur un plateau ventilé ou dans une cuvette abritée. La forme du cep, gobelet ou cordon. A ce sujet, à première vue le tableau des prises de papillons de la seconde génération accuse un pourcentage plus élevé des vers, cachés dans les gobelets que sur les grappes palissées des cordons menés sur fil de fer. Nous ne saurions cependant pas établir de comparaison dans le cas envisagé parce que les ceps taillés en gobelets et ceux en cordons ne sont pas rigoureusement placés dans les mêmes conditions. Les résultats enregistrés sont bien ceux obtenus dans la majorité des cas, c'est-à-dire, que les grappes cachées sont ordinairement plus parasitées que celles qui sont à découvert

3° Le cépage présente aussi ses caractéristiques. Les cépages à grappes serrées, ou à maturité tardive seront certainement plus éprouvés que ceux qui auront des grappes lâches ou à maturité hâtive.

Traitements

Nous n'avons donc effectué cette année aucun essai de traitements contre les deux premières générations d'Eudémis, parce que les conditions atmosphériques de l'année n'ont pas été propices au développement intensif de ces parasites, d'une part. D'autre part, les grappes étaient, en général, fortement endommagées ou détruites par le mildiou et rendaient les comptages de grains très délicats.

Contre la troisième génération, des poudrages, consciencieusement exécutés à l'aide d'une poudre cuprique excessivement fine et adhérente, nous ont donné un double bon résultat, c'est-à-dire, *une bonne préservation des grappes contre les attaques du mildiou et un effet insectifuge intéressant*, contre les papillons d'Eudémis. Une bonne poudre cuprique très fine salit convenablement les grains et adhère suffisamment pour les préserver pendant un temps pratiquement suffisant, vis-à-vis de la rapidité de croissance des grains. A ce sujet, nous renvoyons nos lecteurs aux essais entrepris les années précentes, et consignés en détail, dans le *Progrès Agricole et Viticole*. Donc, au point de vue *poudrages*, nous maintenons toujours les indications précédemment énoncées. Cette année encore, *le poudrage* s'est montré comme devant être une opération très précieuse pour la défense des grappes. Cet effet peut être très utilement amplifié par l'emploi de poudres cupriques *au flosilicate de baryum*. C'est désormais un fait unanimement reconnu et accepté par nos collègues d'une part, et, d'autre part, par la majorité des praticiens.

Au point de vue *pulvérisations liquides*, l'emploi d'un bon pulvérisateur muni d'un jet approprié et fonctionnant sous une pression *régularisée*, c'est-à-dire constante pendant toute la durée de l'opération.

Ces appareils sont aujourd'hui sur le marché.

L'arsenic peut être employé sous trois formes autorisées ; les sels d'arsenic et de cuivre, l'arséniate de plomb et l'arséniate de chaux.

Nous avons également établi, à ce sujet, *des essais comparatifs* montrant parfaitement bien la valeur insecticide de chacun de ces poisons.

Nous avons en outre, imaginé, cette année, d'aborder le problème d'une autre manière. On reproche aux sels d'arsenic et de cuivre leur prix élevé, et aux sels de plomb la densité élevée du précipité et une toxicité moindre par rapport aux premiers. On reproche à l'arséniate de chaux d'être moins dangereux pour les vers.

Au point de vue « façon d'agir » les sels d'arsenic et de cuivre que nous avons employés se sont montrés *très toxiques* et même foudroyants pour les vers, alors que l'arséniate de plomb nous a toujours donné des résultats moindres au point de vue mortalité.

Les arséniates de chaux que nous avons utilisés se sont montrés plus capricieux au point de vue toxicité. Nous ne les avons donc pas employés cette année.

En ce qui concerne la *nocivité et l'adhérence*, les premiers se comporteraient comme une bouillie bordelaise *acide* et les autres, comme une bouillie bordelaise *basique*.

Nous nous sommes donc demandé si le mélange de ces deux sels en proportions convenables ne donnerait pas naissance à un composé tri-arsenic susceptible de présenter toutes les qualités *destructives et adhérentes*, des composants judicieusement dosés.

Des essais entrepris, depuis deux ans, nous ont donné raison. Des vers comparativement vulnérables, parasitant des grappes ensachées et pulvérisées, nous ont accusé un pourcentage de mortalité sensiblement égal pour *des sels d'arsenic et de cuivre*, d'une part, *et du mélange des deux sels, de cuivre et de plomb*, d'autre part.

Au point de vue « *durée du pouvoir toxique* », la préférence va nettement aux sels du composé tri-arsenic.

La combinaison résultant du mélange doit donner certainement, un sel complexe, un tri-arsenic dont l'action se révèle comme étant *très nocive pour les vers, et par suite très précieuse pour les viticulteurs,* en les aidant efficacement dans la lutte qu'ils sont contraints de mener contre les vers de la vigne, *ce qui, en définitive, est le point de vue utilitaire que nous avons toujours envisagé.*

Mai - Septembre 1930.

MARCEL BIRON,
Ingénieur Agricole
Attaché à la Station de recherches Viticoles de
l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

BOUILLIES ALCALINES OU ACIDES ?

L'enquête à laquelle s'est livré notre ancien maître, M. Ravaz, sur les moyens de défense contre le mildiou, a permis de déduire quelques conséquences pratiques dont pourront profiter un très grand nombre de viticulteurs.

Cependant la question de l'acidité ou de l'alcalinité des bouillies n'a pas été,

à mon avis, suffisamment mise en relief. Elle se pose toujours dans l'esprit du viticulteur avec la même acuité.

C'est pour essayer de compléter les résultats de l'enquête, que je livre aux lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole* mes suggestions sur ce point. Les résultats favorables obtenus par quelques viticulteurs du Tarn qui ont suivi mes conseils, semblent donner une certaine portée à mon opinion.

Il est avéré à l'heure actuelle, que le mildiou exige en année moyenne, des sulfatages assez nombreux ; mais les dépenses excessives occasionnées par les traitements ainsi que les difficultés de trouver une main-d'œuvre consciencieuse, ne peuvent nous laisser indifférents.

Les deux premières invasions du parasite dont toutes les autres dérivent, apparaissent sous la forme de taches localisées, et sont en général peu graves ; elles passent souvent inaperçues et quelquefois même, le viticulteur hésite à procéder à un sulfatage pour quelques taches isolées.

D'autre part, les conditions nécessaires au développement du champignon peuvent n'être réalisées qu'au bout d'un certain temps après le débourrage ; de sorte qu'un sulfatage très précoce comme il est conseillé avec juste raison, peut avoir perdu une grande partie de son efficacité lorsque la première attaque est relativement tardive ; car il est bien rare que les invasions de mildiou se succèdent tous les 8 jours au début de la végétation. Il en résulte qu'au cours de cette période, il est inutile de renouveler les sulfatages tous les huit jours, et cependant le vignoble doit toujours être à l'abri des invasions éventuelles.

Nous conseillons alors aux viticulteurs d'exécuter très tôt le premier sulfatage (lorsque les bourgeons ont à peine 10 à 15 cm.), avec une bouillie alcaline ; et nous préconisons dans ce cas la bouillie bordelaise, dans laquelle on peut, sans inconvénient, incorporer facilement 1 k. 500 à 1 k. 800 de chaux pour 2 kgs de sulfate de cuivre. Ce traitement n'est peut-être pas immédiatement actif, mais son efficacité dure trois semaines environ.

Au bout de ce temps qui coïncide avec la formation complète des grappes, encore très visibles, le viticulteur doit procéder au deuxième sulfatage également alcalin (1 k. 500 à 1 k. 800 de chaux pour 2 kgs de sulfate de cuivre). La défense est à peu près absolue pour plusieurs semaines, surtout si ce sulfatage est complété par un poudrage cuprique, exécuté au début de la floraison. On sait que l'on ne pourrait obtenir avec le carbonate de soude la même alcalinité sans brûler l'extrémité des rameaux, très tendres à cette époque.

A partir de la floraison les invasions de mildiou peuvent être beaucoup plus violentes, les germes étant plus nombreux et les conditions météorologiques particulièrement favorables au parasite. Le rôle des bouillies est alors d'arrêter les invasions dans un temps relativement court, à partir de ce moment nous conseillons les bouillies plutôt acides, confectionnées avec 1 kg. de chaux (ou 1 kg. de carbonate de soude) pour 2 kgs de sulfate de cuivre. Ces bouillies immédiatement actives doivent être renouvelées plus souvent, leur efficacité étant de moins longue durée.

En somme, on pourrait considérer la bouillie alcaline comme uniquement préventive, tandis que la bouillie acide serait plutôt curative.

C'est ainsi qu'au cours de violentes attaques de mildiou, on pourrait utiliser une bouillie, sans addition de produit alcalin, confectionnée avec seulement 300 gr. de sulfate de cuivre. Ce traitement immédiatement effi-

cace, devrait être suivi presque aussitôt d'un deuxième sulfatage ordinaire pour préserver la vigne pendant une période plus longue.

Il semble donc que l'intérêt du viticulteur soit d'utiliser les bouillies alcalines jusqu'à la floraison en année moyenne, ou pendant la durée de la végétation en année plutôt sèche. Dans le cas d'une année pluvieuse, comme l'année 1930, il y aurait lieu d'utiliser très tôt les bouillies acides.

R. Roubin,
Professeur d'agriculture à Albi.

QUESTIONS DIVERSES

Fin Avril dans l'Yonne

L'année 1931 semble devoir ressembler à 1930. L'humidité continue. Les giboulées arrêtent les travaux. La température moyenne trop basse arrête la végétation.

On est inquiet sur l'avenir des semis qui germent trop lentement et sur la fécondation des arbres à pépins, à cause du vent. Quant aux arbres à noyau, le vent ni le froid ne les indisposent habituellement. Peut-être aurons-nous des cerises et des prunes, même sans traitements arsenicaux ou autres.

Ces tempêtes empêchent toutefois le thermomètre de descendre au dessous de zéro degré. La vigne ne fait que commencer à bourgeonner et ne souffre pas. On a taillé jusqu'aux derniers jours d'Avril.

* * *

La Société Vigneronne de l'Yonne a étudié un projet d'arbitrage sur les appellations d'origine.

La Cave Coopérative de Saint-Bris-le-Vineux, demande que soient taxées spécialement toutes les plantations de vigne dépassant un demi-hectare, surface jugée suffisante pour la boisson familiale.

La Société Vigneronne a condamné l'emploi des procédés de défoxage du vin de Noah, sans doute parce qu'anti-hygiéniques.

Un viticulteur de Charbuy faisait remarquer dernièrement que le commerce des vins achète bon marché les vins d'hybrides, mais n'en vend jamais.

Passés au « laminoir » du commerce, ces vins se vendent sous divers qualificatifs ne rappelant aucunement le cépage et doublent facilement de prix. Il leur arrive d'entrer en blanc et de sortir déguisés en rouge, suivant la mode. Mais qu'y faire ?

* * *

Les vignerons de l'Yonne fabriquent eux-mêmes leurs poudres cupriques par l'un des mélanges suivants indiqués par la Station Agronomique : soufre 60, cendre de bois 30, sulfate de cuivre 10 ; ou encore : plâtre 60, talc 30, sulfate de cuivre 10.

Peut-être ces mélanges sont moins homogènes que les poudres précipitées ensemble et blutées. Mais elles sont employées avec soin par le propriétaire lui-même dans son petit vignoble, aussitôt après une pluie d'été : la façon de donner vaut autant que ce que l'on donne.

***

Une des cultures les plus touchées de la région, en 1930, a été celle des cornichons. Et la récolte réduite au tiers a été payée bon marché, parce que l'Europe Centrale entre en surproduction.

Les confiseries de cornichon de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne viennent d'afficher qu'elles seront très sévères sur le choix à la réception, et l'écho est venu dans l'Yonne, que les Soviets pratiquaient le « dumping » du cornichon.

Les fûts de fruits verts en saumure sont là, s'étalant par milliers, près des gares.

Et l'année 1931 s'annonce mal. L'étranger n'achète plus.

Quand un Anglais trouve un cornichon en forme de corne (dit crochu), il retourne la marchandise.

Aussi les « ramasseurs » ont déclaré ne devoir acheter que la variété de Toulouse étroite, longue et pointue. Les Anglais dégustent avec les yeux. Nous mangerons à leur santé les cornichons crochus qui seront pour rien. C'est ainsi qu'on peut vivre économiquement, en temps de vie chère! Il s'est installé aussi des confiseries de cornichons à la Russie qui sont les seules à utiliser les cornichons dépassant la grosseur du pouce, dont le prix au kilogramme est dix fois moindre que celui des cornichons fins.

***

La sylviculture entre dans une phase nouvelle. Les forêts avec réserves de gros arbres se raréfient, les étais de mine sont moins demandés. Aussi les exploitants étrangers s'éliminent peu à peu.

Du reste, le taux des placements ayant baissé de 6 à 4 pour 100, les propriétaires n'ont plus d'intérêt à vendre leurs forêts.

Or les arbres sont très patients. Ils gagnent le plus souvent en vieillissant — comme les vins riches en tannin ; aussi les prix du chêne ne baissent pas. On fait tout simplement moins d'affaires.

L'humidité qui règne depuis 18 mois a retardé le « débardage » des coupes. Tout fonctionne au ralenti.

On ne se moque plus de ceux qui n'ont pas d'automobile soi-disant indispensable pour gagner sa vie.

Gurgy-sur-Yonne. Fin Avril 1931.

Pierre LARUE.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Transformation des vins étrangers en vins mousseux. — L'Administration des Contributions indirectes et le Service de la Répression des Fraudes estiment qu'en application de la loi du 1er janvier 1930 et des décrets subséquents, les vins en provenance de l'étranger ne peuvent pas être transformés, en France, en vins mousseux.

Cette interdiction s'applique à tous les vins étrangers, alors même qu'ils ne feraient pas l'objet de coupages avec des vins français.

(Communiqué par le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne.)

Voir aux Annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux six premiers mois des campagnes 1930-1931 (Mars 1931)

CAMPAGNE 1929-1930		1930-1931		1929-1930	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
PRODUCTION					
QUANTITÉS D'ALCOOL rovenant de la Distillation	Vins	«	84.688	»	200.238
	Piquettes, marcs et lies de vin	»	198.419	»	284.777
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	172.466	»	460.132
	Fruits autres que les précédents	»	24.201	«	28.230
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	14 270	»	14.010
	Substances farineuses	475	»	645	»
	Betteraves	1.538.246	»	1.075.835	»
	Mélasses	354.548	»	222 212	»
	Autres substances	6 364	»	8.953	
	Totaux	1.899.633	494.044	1.307.645	987.387
TOTAL DE LA PRODUCTION		2.393.677		2.295.032	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		66.098		61.786	
Importations (d'après les écritures de la Douane)		184.047		233.498	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1930	libres	1.467.739		»	
	réservés à l'Etat	494.314		»	
Stock 1929	libres	»		1.211.363	
	réservés à l'Etat	»		340.086	
TOTAL DES RESSOURCES		4.605.875		4.131.765	

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros continuent à être calmes dans les Entrepôts parisiens, où les prix payés ne varient guère. On traite toujours des vins rouges du Midi 8°, aux environs de 175 fr. ; des 9°, autour de 190 fr. On a vu demander de 200 à 205 fr. pour des Algérie faisant 11°.

Ainsi qu'on le verra plus loin la Chambre syndicale du Commerce des vins et spiritueux de Paris n'a rien changé dans les prix qu'elle avait indiqués le 27 mars, lors de l'établissement de sa dernière mercuriale le 24 courant.

Les arrivages de vins venant de Rouen par la Seine se succèdent, ce qui fait que les chalands subissent souvent un certain retard dans leur déchargement. Par contre les quais de Rouen se dégagent ; les vins qui y sont encore sont, en général, attribués, il n'y en a que peu à la vente.

Sur place, les demandes des détaillants semblent avoir un peu repris ces jours derniers.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officieue.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 27 avril	Cours du 4 mai
8°.....		Aramon de plaine	Aramon de plaine
8 à 9°.....		15,50 à 17 fr.	15,50 à 17 fr.
9 à 10°.....	7,00 à 9 fr. 00	Montagne et costières	Montagne et costières
11°.....		18 à 19 fr.	18 à 19 fr.
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....		Blancs. Pas d'affaires	Blancs. Pas d'affaires

— Ventes effectuées au cours de la semaine du 27 avril au 2 mai. — Cave coopérative de Beaucaire, 200 hectos, vin rouge, 8 degrés, 140 fr., enlèvement rapide.

Cave coopérative de Marguerittes, 160 hectos, vin rouge 9 degrès 5 à 160 fr., retiraison sous quinzaine.

Cave coopérative de Montagnac, 130 hectos vin rouge, 9 degrés à 160 fr., retiraison sous quinzaine.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 28 avril	Cours du 5 mai
8°.....		Vins rouges, 3me choix	Vins rouge, 3e choix,
9°.....	50 à 90 francs	15,00 à 16 fr. 00	15,00 à 16 fr. 00
10°.....	l'hecto	2e choix, 16,00 à 17 fr.	2e choix, 16,00 à 17 fr.
11°.....		1er choix, 17,00 à 18 fr.	1er choix, 17,00 à 18 fr.
Rosé.....		Rosé et blanc de blanc	Rosé et blanc de blanc
Blanc de blanc.....		pas d'affaires signalées	pas d'affaires signalées

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge : 16 à 18 fr. 50 le degré. Tendance ferme, demandes plus actives.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — **Marché du 29 avril 1931.**

Vins de pays, rouge ordinaire, le degré, 16,00 à 18 fr. 00 ; supérieur, »»,»» à »» francs ; rosé, »» à »» fr. ; blanc, »» à »» fr.

Algérie, rouge, rosé et blanc ordinaire, 16,50 à 17 fr. ; supérieur 17,50 à 18 fr. 00 le degré. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 24 avril	Cours du 1er mai
—	—	—	—
8°.....		15,50 à 18 fr.	15 à 18 fr. 50
9°.....	7,25 à 9 fr. 25		
10°.....			
11°.....			
Vins rosés.....		Blanc et Rosés pas de cote	Blanc et Rosé pas de cote
Vins blancs.....			

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges de 16 à 18 fr. le degré-hectolitre.

Tendance très ferme. Les beaux vins sont recherchés.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes: près Salles-d'Aude, 3.500 hectos 9°5, 160 fr. ; près Béziers, 1.000 hectos 8°7, 132 fr. ; 550 hectos 8°6, 140 francs ; 750 hectos 9°5, 155 fr. ; près Néffiès, 1.500 hectos 9°2, 155 fr. ; près Corneilhan, 600 hectos 10°, 160 fr. ; près Béziers, 1.500 hectos 8°5, 135 francs.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 25 avril au 2 mai 1931:

Vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 15,00 à 18 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 7 à 8 degrés 5, de 15 à 16 francs le degré ; vins blancs, pas d'affaires.

Olonzac.— Vins rouges : 17,00 à 18 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne.— Semaine du 26 avril au 2 mai 1931 : 16,00 à 18 fr. le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours: Vins rouges de 7 à 9 degrés, de 17 à 18 francs le degré-hectolitre ; — Vins rouges supérieurs : de 18 à 19 francs le degré-hectolitre.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 24 au 39 avril:

Vins du Narbonnais, de 15 fr. 50 à 18 francs le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9 à 12°, de 17 fr. 00 à 18 fr. 00.

Corbières, de 10 à 13°, de 17 fr. 00 à 18 fr. 00 le degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 25 avril	Cours du 2 mai
—	—	—	—
8°.....		16 à 17 fr. le degré	
9°.....	7,25 à 9 fr. 00		
0°.....			Pas de cote
11°.....	le degré		
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture pour la réunion du 2 mai :

Vins : Situation sans changement.

Alcools : Pas d'affaires signalés.

Loiret. — **Orléans** (Cote off. court. asser.). — Vin rouge du pays Gris-Meunier... à... Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 330 à 430 francs. Vin blanc de Blois, 300 à 400 francs les 228 litres.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.**— Cours des vins.— Marché du 29 avril· — Région rouge, 16,00 à 17 fr. l'hecto-degré ; blanc et rosé, 17 à 18 fr. 00 suivant qualité, couleur et éloignement de la cave pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

ALSACE. — Strasbourg. — 29 avril 1931.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	220 à 240	200 à 220
Vieux	280 à 340	260 à 320
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	380 à 400	320 à 360
Vieux	280 à 340	280 à 320
Vins blancs fins :		
Nouveaux	450 à 500	360 à 480
Vieux	350 à 450	320 à 420
Vins rouges :		
Nouveaux	180 à 200	«« à »»

Vins blancs fins en bouteilles, 7 à 14 fr. la bouteille. Prix de gros, l'hecto nu, gare départ.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 25 avril 1931 :

Vin rouge, 1er choix, suivant délai d'enlèvement, le degré, 13,50 à 14,75 ; 2e choix, le degré, 13,50 à 14,75 ; 3e choix, le degré, 13,50 à 14,75 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 13,00 à 13,50 ; vin blanc, de raisins blancs, le degré, 14,00 à 14,50; vin de distillerie, 10 fr. le degré, propriété.

Oran. — Du 25 avril 1931 :

Vin rouge, 1er choix, le degré, 13,50 à 14 ; 2e choix, le degré, 12,50 à 13,00 ; 3e choix, le degré, 11 ; vin rosé, le degré, 12,50 à 13 ; vin blanc de raisins blancs, le degré, 14 à 14,50 ; vin de distillerie, le degré, 9,25, nus à la propriété.

ALCOOLS

Béziers. — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :

Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1.280 fr. l'hecto 100 degrés, prochain, 1.300 fr. Vin de distillerie, 10 fr. 50.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 945 fr. ; 3/6 marc, »«« fr. l'hecto.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1.180 à 1.200 ; marc, 1.060 à »,»»» francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce*. - 5 mai 1931.

	Courant	Juin	Août
	—	—	
Blé	185,75 P.	185,75-182 P.	166-25 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	94,75	96 P.	89-89,75 P.

New-York, 1er mai.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible 93 3/4. 88 fr. 30 les 100 kilos (93 1/4 87 fr. 83) ; dur d'hiver n°2, disponible (incoté) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incotée).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 69 3/8 (70).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 à 8 1/2.

Alger. — 25 avril 1931.

Blé tendre colon, Tiaret, 80 kil., 200 à 201.

Blé dur colon, 1er choix, 199 à 200.

Blé dur marchand, 178 à 179.

Orge, 89 à 90 fr.
Avoine, 77 à 78 fr.
Féverolles, 96 à 98 fr.
Foin laitier, 45 à 50.
Foin administratif, 40 à 42.
Paille, 24 à 25.

TOURTEAUX D'ARACHIDE

Marseille, 1er mai.

En coque. Rufisque courant, disponible non coté : mai, 58.50 (id.) ; juin, 58.75 (58.50) ; juillet, 59 (id.) ; août, 59.50 (60.50) ; sept., 62.50 (id.) ; oct., nov. et déc., 62.50 (id.).

Tourteaux d'arachide décortiquée Coromandel ordinaire : disp., incoté id.) ; mai, 57 (id.) ; juin, 57.25 (57) ; juillet, 57.50 (id.) ; août, 58 (59) ; sept., 61 (id.) ; oct., 61.50 (61) ; nov. et déc., 61 (id.).

PRODUITS MÉLASSÉS

Paris. — On cote les 100 kilos, départ logé par wagons de 5.000 kilos paille mélassée 20 o/o de sucre, 67 francs ; provende mélassée 62 o/o sucre, 72 francs ; son mélassé 28 o/o de sucre, 80 francs ; aliment complet pour chevaux 25 p. 100 d'avoine, 60 francs ; concentré pour bœufs, 88 fr. ; concentré pour vaches laitières, 80 francs ; concentré pour porc, 120 francs ; concentré pour moutons, 80 francs.

COURS DES ENGRAIS CHIMIQUES

Prix pratiqué jusqu'à nouvel ordre :

Sulfate d'ammoniaque « sec » 20, 40 o/o d'azote, février, mars et avril 117 fr. ; par wagons 10 t., franco gares grands réseaux. — Nitrate de chaux 13 o/o, février 99 fr., mars 100 fr., avril 100 fr. 50, par wagons 10 t. — Ammonitre 15,5 o/o, février 106 fr., mars 107 fr., avril 107 fr. 50, départements Aude, Pyr.-Orient. — Nitropotasse 16,5 azote, 25 o/o potasse, février 150 fr. 50, mars 151 fr., avril 151 fr. 50. — Nitrate de chaux 15,5 o/o, février 114 fr., mars 115 fr., avril 115 fr. 50, départ Sète. — Cianamide 18 o/o, février 100 fr., mars 100 fr., départ Marignac. — Cianamide 20 o/o, février 115 fr., mars 115 fr., départ Lannemezan.

Nitrate de soude :

	Février	Mars	Avril
Nantes.....	112 fr. 50	113 fr. 50	114 fr. 00
Marseille	114 fr. 00	115 fr. 00	115 fr. 50
Strasbourg	114 fr. 50	115 fr. 50	116 fr. 00

Surtaxe de 3 fr. les 100 kilos pour les granulés

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 119 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52 ; 88 à 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 264 à 274 fr. ; sulfate cuivre neige, 269 à 279 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 30,00 à 35,00 logé gare de Sète.**

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 26 Avril au samedi 2 Mai 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	8.2	5.0	11.6	1 9	3.9	trac.	9.0	0.4	10.5	—2.2	1.6	trac.
Lundi.....	8.9	3.7	16 3	4.5	0.3	0.6	12.2	3.2	13.9	0.4	0.1	2.3
Mardi.....	12.0	3.5	13.8	7.1	3.7	1.6	16 2	2.1	18.6	—0.3	trac.	»
Mercredi...	12.0	2.6	15 6	9.5	trac.	11.5	10.3	2 4	18.2	7.9	1.0	2.0
Jeudi.....	13.8	3 2	18.2	10.9	«	3.2	13.6	3.4	17.0	7.5	0.1	1.0
Vendredi...	15.3	3.2	17.0	11.0	»	2.6	17.0	11.5	20.0	10.8	»	2.9
Samedi.....	13.8	7.1	17.3	8.9	5.6	0.1	13.5	8.2	19.6	10.0	7.4	1.2
Total....					56.7	72.2					37.2	71.6
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche..	8.4	—0.5	12.6	1.2	4.0	3.6	8.0	2.8	11 8	—1.0	6.4	0.6
Lundi	10.1	1.6	17.2	6.0	0.1	0.8	13.0	—0.3	12.1	4.4	0.1	3.2
Mardi.....	11.8	3.1	17 3	8.8	trac	»	11.7	1.3	17.9	3 0	4.2	0.1
Mercredi....	13.7	4.2	21.5	12.0	3.7	trac.	»	»	16.1	7.8	«	0.8
Jeudi.....	15.6	4.1	22.6	11.3	«	3.0	13.6	2.3	14.5	7.6	0.3	3.1
Vendredi...	16.6	7.4	15.8	11.9	20.7	8.7	17.5	2 9	20.8	9.3	«	7.5
Samedi.....	12.5	8.8	20.2	9.3	6.6	0.6	17.4	7.2	19.8	9 1	8.8	6.1
Total....					118.4	74.3					53.5	72.8
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	8.6	1.5	13.0	—3.5	0.8	0.7	9.8	2.0	13.3	—2.5	8.5	trac.
Lundi.....	9.8	1.6	15.4	5.0	0.4	9.8	13.8	—0.5	12.7	4.6	0.5	trac.
Mardi.....	12.4	—4.0	16.8	4.2	«	0 2	9.2	3 1	17.0	3.6	0.1	trac.
Mercredi....	12.2	4.6	17.7	8.3	4.8	trac.	12.8	4.7	16.0	8.0	0.4	0.1
Jeudi.....	15.8	2.7	17.7	9.6	«	trac.	16.1	1.4	20.7	11.0	trac.	trac.
Vendredi...	16.7	5.5	20.6	0.8	»	1.9	18.2	8.0	17.3	10.9	trac.	»
Samedi.....	»	«	19.6	9.3	»	1.1	18.0	10.3	20.1	10 4	0.8	0.2
Total....					9.0	92.2					61.6	90.2
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	10.9	—1.0	11.8	2.6	4.7	3.9	14.9	6.0	15.1	5.8	»	«
Lundi.....	10.0	1.0	17 4	1.9	5.7	3.3	14 0	0 3	16.3	6.1	»	»
Mardi.....	11.0	1.6	19.2	9.4	4.1	trac.	13 8	2.4	17.1	7.9	»	«
Mercredi....	12.5	0.5	22.4	11.5	trac.	trac.	16.8	5.6	17.7	12.5	«	»
Jeudi.....	18.0	3.0	22 4	11.5	1 1	8.8	16.7	1.8	20.2	14.1	«	0.2
Vendredi...	18.0	6.4	17 9	11.6	2.7	trsc.	19.9	5.2	20.8	12.3	»	«
Samedi.....	14.8	8.4	17.9	7.8	7.6	«	18.8	11.1	20.7	10.7	«	trac.
Total....					67.8	117.2					4.8	40.9
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	11.7	3.4	14.0	0.6	3.4	trac.	19.1	11.2	21.6	9.5	trac.	13.7
Lundi.....	9.6	4.8	18.0	6.4	0.4	3.3	18 2	7.9	13.0	11.3	»	50.4
Mardi.....	9.5	3.9	15.6	8.7	10.4	8.3	17.5	10.9	18.0	10.5	«	1.9
Mercredi...	12.9	1.5	18 3	11 0	0.4	»	19 2	9.1	19.9	12 9	trac.	«
Jeudi.....	17.4	0.8	18.0	12.0	0.6	«	18.9	5 9	20 6	13.1	trac.	«
Vendredi...	16.6	8.1	19.0	11.2	1.3	2.0	18.5	7.0	19.3	9.9	3.5	»
Samedi.....	22.7	6.9	19.0	10.2	1.7	0.6	14.5	9 2	20.2	20.2	42.7	«
Total....					64 3	86 5					135.7	121.7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	15.5	6.7	17.0	5.6	»	trac.	18.0	8.9	19.2	4.9	»	»
Lundi.....	11.6	6.8	20.4	7 6	0.4	trac.	15.0	10.2	19.4	5.3	24.0	«
Mardi.....	14.5	5.2	15.7	10.4	trac.	«	18.2	7.6	27.0	5.4	0.2	»
Mercredi....	17.0	7 3	21.8	9.9	»	«	18.0	7.1	26.9	12.7	«	»
Jeudi.....	19.5	6.0	2 3	12 0	1 0	»	21 3	11.0	23.7	11.8	«	»
Vendredi....	17.7	6.7	22 3	8.7	«	0.3	16 3	13.5	20.5	10.1	8.3	«
Samedi.....	20.8	7.7	19.3	12.7	«	3.4	19 9	10.8	24.0	9.5	»	»
Total.....					120.8	60.9					80.7	79.9

Observations. — Printemps. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**